



By Appointment to
Her Majesty Queen Elizabeth II
Suppliers of Commercial Refrigeration
Foster Refrigerator, King's Lynn

Blast Chillers & Freezers

BCT & BFT Model Cabinets

FC1-11 Touchpad Controller

English

Français

Nederlands

Deutsch

Español



Original Operation Instructions

00-570189 April 2019 Issue 4

A Division of ITW Ltd
Foster Refrigerator
Oldmedow Road
King's Lynn
Norfolk, PE30 4JU
United Kingdom

Call: +44 (0)843 216 8800

Fax: +44 (0)843 216 4700

Email: support@foster-uk.com

www.fosterrefrigerator.co.uk



Models Applicable to This Manual

Standard 50Hz

BCT15-7
BCT22-12
BCT38-18
BCT52-26

Remote

BCT15-7-R
BCT22-12-R
BCT38-18-R
BCT52-26-R

Others

BCT38-18-M&B

Freezer 50Hz

BFT15
BFT22
BFT38
BFT52

BFT15-R
BFT22-R
BFT38-R
BFT52-R

Standard 60Hz

BCT15-7-60
BCT22-12-60
BCT38-18-60
BCT52-26-60

Freezer 60Hz

BFT15-60
BFT22-60
BFT38-60
BFT52-60



Important Note to the Installer:

Please ensure that this document is passed to the user as it contains important guidelines on operation, loading, cleaning and general maintenance and should be kept for reference.

General Electrical Safety

This equipment shall be connected to an electrical supply protected by a Residual Current Device (RCD). This may include a residual current circuit breaker (RCCB) type socket, or through a Residual Current Circuit Breaker with overload protection (RCBO) supplied circuit.

Should it be necessary to replace the fuse, the replacement fuse must be of the value stated on the serial label for the appliance.

Disposal Requirements

If not disposed of properly all refrigerators have components that can be harmful to the environment. All old refrigerators must be disposed of by appropriately registered and licensed waste contractors, and in accordance with national laws and regulations.

Start-Up and Operation

After unpacking, clean and allow the cabinet to stand for 2 hours before turning on (cleaning directions supplied within this manual). Ensure the cabinet is situated where neither hot nor cold air sources will affect its performance. Make sure that a minimum clearance of 150mm around the cabinet is available for ventilation and effective operation. There is no minimum clearance for above the cabinets. Connect the unit to a suitable mains power outlet and turn the supply on. Please note that while most of the models are 13amp supply the BFT38 and BCT52-26 require a 16amp supply. The BFT52 is the only model that requires a 3 phase supply. Do not plug or unplug the unit with wet hands.

Initialisation screen

After power is applied to the unit the controller display will show the initialisation screen. This will only show for a few minutes stating both 'Booting' and then displaying the software version at the bottom of the screen. When the controller has completed initialisation the screen will revert to the 'Home Screen'.



Home Screen

This is shown after initialisation and when no programmes are running. From this page a cycle can be launched. Select the cycle type by pressing the relevant cycle button and then press 'Start'. This page also shows the date, time and current air temperature and allows access to the 'Settings Home Page' and 'Information' function.



Touchpad Icons



(Some icons or switches are only visible during adjustment, when activated by parameters or through operation/manual selection).



Buttons & Icons



Home - When selected on any screen this will revert you to the homepage



Back - When pressed this will take you back to the previous screen



Settings - This will take you into the 'Settings Menu' where changes can be made to the language, date, time etc.



Information - When pressed this will give a summary of what is currently happening with the unit.

Screen Feedback Signal

When an icon or button is selected on screen a single beep will be heard to confirm the action requested.

Surround Signal Coding

These four different screen surround signal colours represent the following:



Service or Maintenance Mode. User modification in progress.



Controller not operating or in Standby. User attention not required



Process or system issue. User intervention required.



Chill cycle under way. User attention not required.

User Settings



The following three screen options can all be accessed by starting from the 'Home Page' then by using the 'Settings Icon', select the 'Settings Home Page'. From here you can then select the menu required:



Time/Date Setting

To amend the time or date, select the 'Time and Date' menu option which opens a new screen. From here, using the up and down arrows you can edit not only the time and date but also the format this shows in. Once you have finished modifying these settings press the set button to save the changes made. If this isn't pressed no changes will be saved.

Languages (Only where available)

Select the languages menu and then the flag of the language you require the controller to display all further text in. If you don't set a specific language within 20 seconds the controller will revert to the home screen without making any changes. Again 'Set' has to be pressed to save any changes made.

Manual Defrost

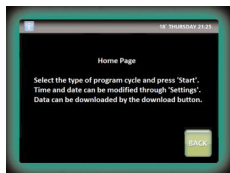
Select 'Defrost' from the menu page. This will initiate a manual defrost and the defrost screen will show with the time counting down until the end of cycle, displayed by progression blocks. These slowly fill with colour to show the cycle progress.





Stopping Cycles or Silencing Audible Alarms

To stop a cycle press and hold the 'Stop' button shown on screen until the three progression boxes fill with red. On releasing the button the cycle will have stopped and the screen will revert to the home page. Likewise stop an audible alarm, press the mute button and the alarm will silence. As long as the alarm isn't detrimental to the cycle the process will continue but a red alarm bell will flash alongside the home page icon until acknowledged. By pressing this alarm bell icon the controller will navigate to the alarms history menu, showing when and what alarm was silenced. This warning will show in the alarms history if it requires no further attention or in the active list if the unit requires an engineer. Both these alarms will stay in the history until an engineer deletes them. Press the Home icon to revert to the cycle screen.

Information Screens



On each screen you will see . When pressed this will be able to give a brief description of what the function you are currently viewing does.

To exit this information screen press  or leave for 20 seconds. Information screens while in a chill cycle differ slightly as they also show the current relay statuses, probe states and temperatures and also the digital input information.

Castors/ Legs

All models are fitted as standard with swivel castors. Ensure during installation the unit is level, if not the door may not close correctly. Adjust castors levels by inserting spacers under the appropriate castor and the base of the unit. As an alternative adjustable legs can be fitted on all cabinet models.

Shelves, Pans and Supports

Neither pans nor shelves are supplied with any unit, but these can be purchased separately. Pan or Tray Supports are fitted as standard to all cabinets.

Loading and Airflow

Evenly distribute loads on shelves & pans making sure that no more than the total weight capacity denoted by the model size is divided equally throughout the unit. Ensure the air can circulate around/through the stored product.

Basic Do's & Dont's of Blast Chilling

Different foods give up their heat at different rates and therefore there are certain factors that need to be considered when determining chill or freeze time, and which programme should be used. A 10kg meat joint will not have the same chilling requirements as 10kg of patisseries product.

- > Density, water content, and fat content all affect the time required to achieve temperature.
- > Delicacy of the foods' structure and surface must be taken into account when selecting the programme required.
- > Weight loadings and the thickness of product should not be exceeded. Foster recommends a maximum loading of 3.75kg per gastronorm 1/1 container.
- > Large joints of meat will not chill within the standard guidelines. In this situation, guidelines recommended that joints are either portioned before chilling or chilled as quickly as possible.
- > Product that is hotter than the recommended starting temperature will obviously take longer to chill.
- > It is recommended that foods are not covered or lidded, as this will extend the time required. Use of deep containers will also extend the chilling time.
- > It is essential that good airflow passes over the product to facilitate even and consistent chilling. Foil should not be used to cover food if possible.
- > Always check the food product before and after with a hand held temperature probe and record it.
- > Do not overfill containers (recommended depth is 25mm) and keep food evenly spread.
- > Allow food to rest after cooking – especially meat to ensure the quality and texture of the end product. Guidelines recommended that food is rested and cooled for 30 minutes before blast chilling.



- > Do not overload the Blast Chiller as this will mean the required temperature will not be achieved in time.
- > Always clean and sanitise the fitted core probe before use.
- > Decant hot liquids into manageable size gastronorm containers
- > Pre-chilling the unit is recommended to improve the cooling time.
- > If in doubt, use the probe to ensure safe temperatures are achieved.

Guide to Blast Chilling

Food Type	Includes	Blast Chill Prog.	Time to Chill (Mins)	Time to Freeze (Mins)
Meat	Beef, pork, lamb, poultry & mince	Hard	40 – 90	60 – 240
Fish	Fried, poached or baked – haddock, plaice, salmon, cod fillets etc.	Soft	30 – 90	60 – 240
Prepared Dishes	Stews & casseroles, lasagne, risotto, shepherd's pie etc.	Hard	50 – 90	90 – 240
Vegetable & Pulses	Stewed or roasted veg, rice & potatoes etc.	Soft	30 – 90	60 – 240
Fruit	Stewed & cooked fruits.	Soft	60 – 90	60 – 240
Bakery	Cakes.	Hard	30 – 90	70 – 240
Delicate Bakery	Pastries.	Hard	60 – 90	50 – 240
Desserts	Fruit based desserts & egg based flans.	Soft	30 – 90	70 – 240
Other Desserts	Sponge puddings & dense desserts such as cheesecake.	Hard	30 – 90	70 – 240

(Note: All times listed should be used as a guide only, and will depend on type, size & quantity).

Cleaning and Maintenance

Important: Before cleaning, the unit should be put into standby and then the power supply should be turned off at the mains. Please do not plug or unplug the unit with wet hands. Only when cleaning has been completed and the unit is dry should the cabinet be turned back on at the mains.

Suitable P.P.E (Personnel Protective Equipment) should be worn at all times.

Regular Maintenance:

- > As and when required remove all product and shelving (beware of cold and or sharp components) from the unit. Clean exterior and interior surfaces with mild liquid detergent, following the directions on the pack at all times. Rinse surfaces with a damp cloth containing clean water. Never use wire wool, scouring pads/powders or high alkaline cleaning agents i.e bleaches, acids and chlorines as these may cause damage. Dry the unit thoroughly before re-using.
- > Clean the condenser at least once a month (it is located behind the unitcover; beware of hot and possible sharp components). Remove the unit cover securing screw(s) positioned underneath the front of the unitcover. Then lift up the cover to access the condenser coil. Once the cover is removed please do not leave the unit unattended. Use a soft brush or vacuum cleaner to remove dirt/dust. If there are any stubborn grease deposits left on or through the condenser call your supplier to carry out a full service (this is normally chargeable). Failure to maintain the condenser may invalidate the warranty of the condensing unit and cause premature failure of the motor/compressor. **DO NOT** use a wire brush to clean the condenser. Re-fit any panels removed after cleaning.



- > Door gaskets should be inspected on a regular basis and replaced if damaged. To clean, wipe with a warm damp soapy cloth followed by a clean damp cloth. Finally thoroughly dry before closing the door.
- > Shelves, Pans and their supports should be removed to clean. The shelves and pans are dishwasher safe; however the supports should be cleaned with warm soapy water then rinsed and dried.

Troubleshooting

- > **Vapouriser Tray Overflowing** – This normally happens due to the cabinet being run for a prolonged length of time without being allowed to go into ‘Hold’ and or ‘Defrost’ mode. If the cabinet is not allowed to perform these functions after carrying out each chill cycle then the water collected will not disperse and result in an overflow.
- > **Alarms** - Each alarm that is displayed should be self-explanatory however by pressing the information icon will provide further details as to the cause and necessary action required.

Before calling your supplier please make sure that:

- a. The plug has not come out of the socket and the mains power supply is on i.e. is the controller illuminated?
- b. Check to see if the unit is in standby
- c. The fuse for the cabinet is intact
- d. The cabinet is positioned correctly – cold or warm air sources are not affecting the performance
- e. The condenser is neither blocked nor dirty
- f. The products are placed in the unit correctly
- g. Defrost is not in progress or required

If the reason for the malfunction cannot be identified, disconnect the electrical supply to the unit and contact your supplier. When requesting a service call, please quote the model and serial number (a 9 digit number) which can be found on the silver label located on the inside of the unit.

Model (50Hz)	Device Code	Standard Temperature Cycle (Chilling)					Standard Temperature Cycle (Freezing)					Refrigerant Type	Refrigerant Name	G.W.P	Refrigerant Charge	
		Full Load Capacity	Start Temp.	End Temp.	Cycle Time	Energy Consumption	Full Load Capacity	Start Temp.	End Temp.	Cycle Time	Energy Consumption					
		Kg	°C	°C	mins.	kWh/ Kg	Kg	°C	°C	mins.	kWh/ Kg					Kg
BCT15-7	17/170	15.00	70	3	90	0.024	7.00	70	-18	240	0.051	Integral	R290	3	0.11	
BCT15-7	n/a	15.00	70	3	90	0.013	7.00	70	-18	240	0.029	Remote	R452a	2140	n/a	
BFT15	17/174	n/a	n/a	n/a	n/a	n/a	15.00	70	-18	240	0.042	Integral	R290	3	0.12	
BFT15	n/a	n/a	n/a	n/a	n/a	n/a	15.00	70	-18	240	0.020	Remote	R452a	2140	n/a	
BCT22-12	17/171	22.00	70	3	90	0.022	12.00	70	-18	240	0.049	Integral	R290	3	0.12	
BCT22-12	n/a	22.00	70	3	90	0.008	12.00	70	-18	240	0.020	Remote	R452a	2140	n/a	

BFT22	17/175	n/a	n/a	n/a	n/a	22.00	70	-18	240	0.078	Integral	R452a	2140	1.40
BFT22	n/a	n/a	n/a	n/a	n/a	22.00	70	-18	240	0.012	Remote	R452a	2140	n/a
BCT38-18	17/172	38.00	70	3	90	18.00	70	-18	240	0.073	Integral	R290	3	2x0,14
BCT38-18	n/a	38.00	70	3	90	18.00	70	-18	240	0.013	Remote	R452a	2140	n/a
BFT38	17/176	n/a	n/a	n/a	n/a	38.00	70	-18	240	0.078	Integral	R452a	2140	1.80
BFT38	n/a	n/a	n/a	n/a	n/a	38.00	70	-18	240	0.011	Remote	R452a	2140	n/a
BCT52-26	17/173	52.00	70	3	90	26.00	70	-18	240	0.046	Integral	R452a	2140	1.80
BCT52-26	n/a	52.00	70	3	90	26.00	70	-18	240	0.010	Remote	R452a	2140	n/a
BFT52	17/177	n/a	n/a	n/a	n/a	52.00	70	-18	240	0.073	Integral	R452a	2140	3.50
BFT52	n/a	n/a	n/a	n/a	n/a	52.00	70	-18	240	0.010	Remote	R452a	2140	n/a



IMPORTANT : A l'attention de l'installateur

Si vous n'êtes pas l'utilisateur final de l'appareil, veuillez lui transmettre ce document car il contient des recommandations concernant le fonctionnement, le chargement, le nettoyage et la maintenance générale et il doit être conservé comme référence.

Sécurité électrique

Cet équipement doit être branché à une alimentation électrique protégée par un dispositif de détection à courant résiduel. Il peut s'agir d'une prise à disjoncteur différentiel ou d'un circuit à disjoncteur différentiel avec protection contre les surtensions. S'il est nécessaire de remplacer le fusible, le nouveau devra être du calibre indiqué sur la plaque signalétique de l'appareil.

Mise au rebut

S'ils ne sont pas éliminés correctement, tous les réfrigérateurs contiennent des composants qui peuvent présenter un risque pour l'environnement. Tous les vieux réfrigérateurs doivent être éliminés par des entrepreneurs agréés et autorisés pour l'évacuation des déchets conformément à la réglementation en vigueur.

Mise en route et fonctionnement

Avant toute mise en route et après avoir enlevé l'emballage, laisser l'appareil reposer 2 heures et procéder à son nettoyage minutieux (Instructions de nettoyage fournies dans ce manuel).

Pour ne pas affecter ses performances, ne pas placer l'appareil proche d'une source d'air froid ou chaud. Pour une bonne ventilation et un fonctionnement optimum, assurez-vous de laisser un espace minimum de 150 mm autour de la cellule. Pas de distance minimum requise au-dessus de l'appareil. Connectez le à une prise secteur appropriée et mettez-le sous tension. Veuillez noter que bien que la plupart des modèles soient alimentés par un courant électrique 13 ampères, le BFT38 et le BCT52-26 ont besoin d'une alimentation 16 ampères. Le BFT52 est le seul modèle nécessitant une alimentation triphasée. Ne **jamais** brancher ou débrancher l'appareil avec les mains mouillées.

Initialisation

Lors de la mise sous tension de l'appareil, l'écran du tableau de commande affiche la page d'initialisation. Cette page n'apparaît que pendant quelques minutes. Elle indique tout d'abord « Démarrage en cours - Booting », puis elle affiche la version du logiciel en bas de l'écran.

Lorsque le système a terminé l'initialisation, l'écran affiche la page d'accueil. (« Home »)

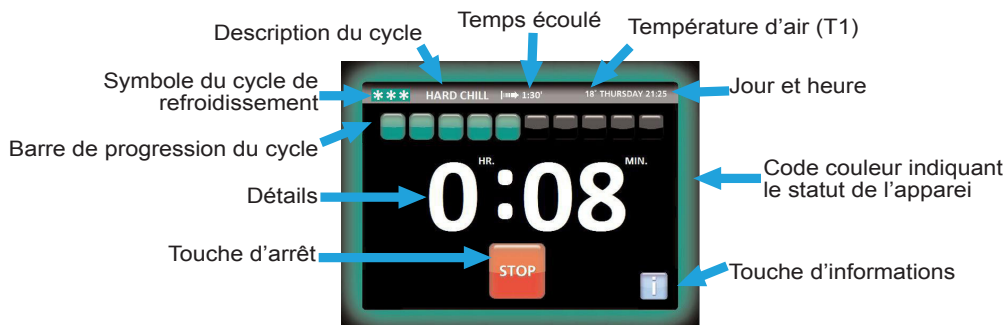


Page d'accueil

Cette page s'affiche une fois l'initialisation terminée et lorsqu'aucun cycle n'est en cours d'exécution. Un cycle peut être lancé à partir de cette page. Sélectionnez le type de cycle en appuyant sur le bouton de programme correspondant et appuyez sur « Démarrer - Start ». Cette page affiche également la date, l'heure et la température actuelle de l'air de l'enceinte et permet d'accéder à la page d'accueil des « Paramètres - Settings » et à la fonction « Informations - Information ».



Icônes de la zone tactile



(Some icons or switches are only visible during adjustment, when activated by parameters or through operation/manual rendus actifs par un paramétrage ou lorsque vous les avez sélectionnés).



Touches et icônes



Accueil – Permet de revenir à tout moment à la page d'accueil



Retour – Permet de revenir à la page précédente



Paramètres – Permet d'accéder au « Menu paramètres » où la langue, la date, l'heure, etc. peuvent être modifiés.



Informations – Permet d'obtenir une information sur le statut en cours de l'appareil.

Signal sonore

Après avoir appuyé sur l'icône désirée, un Bip sonore est émis qui confirme la prise en compte de l'action demandée.

Codes couleur et statuts

4 couleurs distinctes pour 4 statuts particuliers :



Mode entretien ou maintenance.
Modification par l'utilisateur en cours.



Système arrêté ou en veille. Attention de l'utilisateur non requise.



Problème dans le cycle ou dans le système.
Intervention de l'utilisateur requise.



Cycle de refroidissement en cours. Attention de l'utilisateur non requise

Paramètres utilisateur



Accéder aux 3 paramétrages suivants depuis la page d'accueil. Utiliser l'icône « Paramètres » et sélectionner « Page d'accueil paramètres - Settings Home Page ». Sélectionner ensuite le menu souhaité à partir de cette page :



Réglage Date/Heure

Pour modifier la date ou l'heure, sélectionner l'option « Heure et Date ». Une nouvelle page apparaît. Utiliser les flèches haut et bas, pour régler non seulement la date et l'heure, mais aussi le format d'affichage de ces données. Une fois ces modifications apportées, appuyer sur la touche « Défini - Set » pour enregistrer ces mises à jour. Attention cette étape est obligatoire, sinon aucune des modifications apportées ne sera prise en compte.

Langues (seulement si disponible)

Sélectionner l'option « Langues », puis l'icône représentant le drapeau de la langue dans laquelle vous souhaitez que le système s'affiche. Si aucune modification n'est effectuée dans les 20 secondes, le système revient automatiquement à la page d'accueil. Pour enregistrer les modifications apportées, appuyer impérativement sur la touche « Défini - Set ».

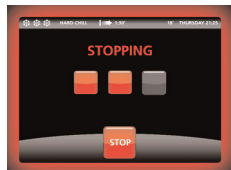


Dégivrage manuel

Sélectionner l'icône « Dégivrage » pour lancer un cycle de dégivrage manuel. L'écran « Dégivrage – Defrosting » apparaît. Il affiche le temps restant jusqu'à la fin du cycle grâce à des blocs de progression qui se colorent lentement.



Arrêt d'un cycle ou coupure des alarmes sonores



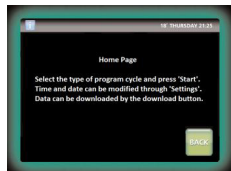
Pour arrêter un cycle, appuyer sur l'icône « Stop » qui est affichée à l'écran. Maintenir la pression jusqu'à ce que les trois blocs de progression soient rouge. Relâcher. Le cycle s'est arrêté et l'écran revient à la page d'accueil.


De même, pour arrêter le son d'une alarme, appuyer sur la touche « Muet - Mute ». Le son se coupe. Le cycle en cours se poursuivra sans incidents, tant que l'éventuel dysfonctionnement indiqué par l'alarme n'affecte pas le cycle en cours. Toutefois, un avertissement visuel en forme de cloche rouge clignotera à côté de l'icône « Page d'accueil », et ce jusqu'à ce que l'utilisateur confirme qu'il l'a bien pris en compte. Appuyer sur l'icône « Alarme » afin que le système explore l'historique des alertes et indique quel type d'alarme a été coupée et à quel moment. Si l'alarme apparaît dans


l'historique, alors aucune autre intervention de la part de l'utilisateur n'est nécessaire. Si elle apparaît dans la liste active, un technicien doit intervenir. Ces deux mentions d'alarme subsistent dans l'historique de la machine jusqu'à ce qu'un technicien les supprime.

Appuyer sur l'icône « Accueil » pour revenir à la page du cycle.

Informations



L'icône  apparaît sur chaque écran de la machine. Appuyer sur cette touche pour afficher une brève description de la fonction sélectionnée.

Pour en sortir, appuyez sur la touche  ou attendez 20 secondes.

A noter : les descriptions sont légèrement différentes, lorsqu'un cycle de refroidissement est en cours. Elles affichent également l'état des relais, le statut et la température détectée par la sonde ainsi que les informations de saisie numérique.

Roulettes/Pieds

Tous les modèles sont équipés en standard de roulettes pivotantes. Lors de son installation, assurez-vous que la cellule est positionnée à l'horizontal. Le non-respect de cette consigne entraîne un risque de fermeture incorrecte de la porte. Ajustez le niveau de l'appareil en insérant des rondelles d'espacement entre la roulette correspondante et le sol. Autre option, des pieds réglables peuvent être montés en option sur tous les modèles.

Clayettes, bacs et glissières

La fourniture des bacs et des clayettes n'est pas inclus. Ils peuvent cependant être achetés séparément. Les bacs et glissières sont installés en standard dans toutes les cellules.

Chargement et circulation d'air

Répartissez uniformément les charges sur les étagères et dans les bacs en vous assurant que le poids total des produits chargés ne dépasse pas la capacité nominale spécifiée en fonction du modèle d'appareil. S'assurer que l'air circule bien autour et entre les marchandises.



Consignes de base pour le refroidissement rapide

Les denrées ont toutes leurs propres qualités thermiques et certains facteurs doivent être considérés pour déterminer les temps de refroidissement et choisir le programme adéquat. Un rôti de 10 Kgs ne refroidira pas dans les mêmes conditions que 10 kgs de pâtisseries.

- > La densité, la teneur en eau, la teneur en matières grasses, tous ces facteurs influencent le temps nécessaire pour atteindre la température souhaitée.
- > La fragilité de la structure et de la surface des aliments doit être prise en compte lors du choix du programme.
- > Le poids des produits ainsi que leur épaisseur ne doivent pas être excessif. Foster recommande un poids maximum de 3,75 kg par bac GN 1/1.
- > Les grosses pièces de viande ne peuvent pas être refroidies selon les recommandations standards. Si les morceaux de viande sont trop gros, il est recommandé de les couper en portions plus petites avant de les refroidir ou d'effectuer un refroidissement plus rapide.
- > La durée de refroidissement d'un produit dont la température de départ est plus élevée que celle recommandée sera évidemment plus longue.
- > Il est recommandé de ne pas recouvrir les aliments ou de ne pas les mettre dans un bac avec couvercle fermé, afin de ne pas rallonger la durée de refroidissement. En effet, l'air froid circule moins bien entre les produits. D'autre part, l'utilisation de récipients profonds entraîne également un allongement du temps nécessaire au refroidissement.
- > Afin de permettre un refroidissement régulier et uniforme, s'assurer que l'air circule parfaitement entre et au-dessus des produits. Dans la mesure du possible, il est recommandé de ne pas utiliser de feuille d'aluminium pour couvrir les aliments.
- > Relever les températures à l'aide de la sonde à piquer à chaque début et fin de cycle et garder une trace de ces relevés.
- > Ne remplissez pas trop les bacs (profondeur recommandée de 25 mm) et répartir uniformément les aliments.
- > Laisser les aliments reposer après la cuisson - tout particulièrement la viande, afin d'assurer la qualité et la texture du produit final. Il est recommandé de laisser les aliments reposer et se refroidir durant 30 minutes avant un cycle de refroidissement rapide.
- > Ne pas surcharger la cellule de refroidissement rapide. Une surcharge entraîne un allongement de la durée nécessaire pour atteindre la température requise.
- > Nettoyer et désinfecter la sonde à piquer avant chaque utilisation.
- > Laissez décanter les liquides chauds dans des bacs GN de taille appropriée.
- > Un pré-refroidissement de l'appareil est recommandé de façon à améliorer le temps de refroidissement.
- > En cas de doute, utilisez la sonde pour contrôler la température.

Guide des temps de refroidissement

Type d'aliment	Inclu	Cycle de refroidissement rapide	Temps de refroidissement (min)	Temps de congélation rapide (min)
Viande	Boeuf, porc, agneau, volaille et viande hachée	Intense	40 à 90	60 à 240
Poisson	Plat, pochés ou cuits au four - églefin, plie, saumon, filets de cabillaud, etc.	Doux	30 à 90	60 à 240
Plats cuisinés	Ragoûts et plats mijotés, lasagnes, risotto, pâté en croûte, etc.	Intense	50 à 90	90 à 240
Légumes et légumineuses	Légumes mijotés ou rôtis, riz et pommes de terre, etc.	Doux	30 à 90	60 à 240
Fruits	Compote et fruits cuits.	Doux	60 à 90	60 à 240
Boulangerie	Gâteaux.	Intense	30 à 90	70 à 240
Boulangerie délicate	Pâtisseries.	Intense	60 à 90	50 à 240
Desserts	Desserts à base de fruits et flans aux œufs.	Doux	30 à 90	70 à 240
Autres desserts	Puddings et desserts denses tels que le cheesecake	Intense	30 à 90	70 à 240

(Remarque : les temps annoncés ne sont donnés qu'à titre indicatif et sont dépendants des types de produits, du conditionnement et des quantités.)

Nettoyage et entretien

Important : Avant de nettoyer l'appareil, le mettre en veille et le déconnecter de la source d'alimentation. Ne jamais brancher ou débrancher l'appareil les mains humides. Ne remettre l'armoire sous tension qu'une fois le nettoyage terminé et l'appareil sec.

Le port d'un E.P.I. approprié (équipement de protection individuelle) est obligatoire en permanence.

Entretien courant :

- > Si nécessaire, vider entièrement le contenu de l'appareil et retirer toutes les étagères (Attention le matériel peut être très froid et comporter des parties coupantes). Nettoyer les surfaces intérieures et extérieures de l'appareil avec un détergeant doux et en suivant scrupuleusement les indications figurant sur l'emballage. Rincez à l'eau claire en utilisant un chiffon humide. Ne jamais utiliser de paille de fer ou d'éponges/poudres à récurer ou d'agents nettoyants au ph faible c.-à.-d. javel, acides et chlorures, car ceux-ci qui pourraient détériorer les surfaces de l'appareil. Séchez minutieusement l'appareil avant toute nouvelle utilisation.
- > Nettoyer au moins une fois par mois le condenseur (il est situé derrière le capot de l'unité de froid. Faire attention aux éléments potentiellement chauds ou tranchants). Retirez-la ou les vis de fixation du cache groupe situées en partie basse. Soulevez ensuite le capot pour accéder au condenseur. Une fois le couvercle retiré, l'appareil ne doit pas être laissé sans surveillance. Utilisez une brosse douce ou un aspirateur pour enlever la poussière ou toute trace de saleté. En cas de dépôts de graisse tenaces sur ou dans les ailettes du condenseur, contactez votre fournisseur afin de convenir d'un entretien complet (cette intervention est généralement payante). Le défaut d'entretien du condenseur est susceptible d'entraîner l'annulation de sa garantie et conduire à une défaillance prématurée du moteur ou du



compresseur. NE PAS utiliser de brosse métallique pour nettoyer le condenseur. Une fois le nettoyage effectué, réinstallez les panneaux enlevés.

- > Les joints de porte doivent être inspectés régulièrement et remplacés s'ils sont endommagés. Leur nettoyage doit être effectué à l'aide d'un chiffon humidifié d'un liquide savonneux tiède. Puis les essuyer à l'aide d'un chiffon propre et humide. Séchez minutieusement et complètement avant de fermer la porte.
- > Les clayettes, les bacs et les glissières doivent être retirés pour faciliter le nettoyage. Les clayettes et les bacs sont lavables en lave-vaisselle. Les glissières quant à elles doivent être nettoyées avec de l'eau chaude savonneuse, puis rincés et séchés.

Dépannage

- > **Débordement du bac de ré-évaporation** - Cela se produit généralement en raison d'une utilisation prolongée de la cellule, si la cellule ne passe pas en mode « Maintien de température - Hold » ou « Dégivrage » à la fin d'un cycle.
Dans ce cas, l'eau recueillie ne s'évacue pas et entraîne un débordement du bac.
- > **Alarmes**- elles sont normalement assez explicites. Cependant un détail plus précis sur la cause et les éventuelles mesures de correction nécessaires apparait, en appuyant sur l'icône « informations ».

Avant d'appeler votre installateur, assurez-vous que :

- a. l'appareil est bien branché sur le secteur et que l'alimentation électrique fonctionne, c'est-à-dire que le régulateur est allumé.
- b. L'appareil n'est pas en mode veille.
- c. Le fusible de l'armoire est intact.
- d. La cellule est posée correctement - des sources d'air chaud ou froid n'affectent pas les performances.
- e. Le condenseur n'est ni sale ni obstrué
- f. Les marchandises sont correctement réparties à l'intérieur.
- g. Le dégivrage n'est pas en cours ou requis.

Si la cause du dysfonctionnement ne peut pas être identifiée, débranchez l'alimentation électrique de l'unité et contactez votre revendeur. Pour tout appel de dépannage, merci de nous indiquer le modèle et le numéro de série (à 9 chiffres) que vous trouverez sur l'étiquette argentée située à l'intérieur de l'unité.

Modèle (50Hz)	Code de l'appareil	Cycle de refroidissement					Cycle de congélation					Type de groupe	Fluide frigorigène	PRP	Charge du fluide	
		Capacité de refroidissement	Température départ	Température de fin	Durée du cycle	Consommation énergétique	Capacité de refroidissement	Température départ	Température de fin	Durée du cycle	Consommation énergétique					
		Kg	°C	°C	mins.	kWh/ Kg	Kg	°C	°C	mins.	kWh/ Kg					Kg
BCT15-7	17/170	15.00	70	3	90	0.024	7.00	70	-18	240	0.051	logé	R290	3	0.11	
BCT15-7	n/a	15.00	70	3	90	0.013	7.00	70	-18	240	0.029	à distance	R452a	2140	n/a	
BFT15	17/174	n/a	n/a	n/a	n/a	n/a	15.00	70	-18	240	0.042	logé	R290	3	0.12	
BFT15	n/a	n/a	n/a	n/a	n/a	n/a	15.00	70	-18	240	0.020	à distance	R452a	2140	n/a	
BCT22-12	17/171	22.00	70	3	90	0.022	12.00	70	-18	240	0.049	logé	R290	3	0.12	
BCT22-12	n/a	22.00	70	3	90	0.008	12.00	70	-18	240	0.020	à distance	R452a	2140	n/a	

BFT22	17/175	n/a	n/a	n/a	n/a	22.00	70	-18	240	0.078	logé	R452a	2140	1.40
BFT22	n/a	n/a	n/a	n/a	n/a	22.00	70	-18	240	0.012	à distance	R452a	2140	n/a
BCT38-18	17/172	38.00	70	3	90	18.00	70	-18	240	0.073	logé	R290	3	2x0,14
BCT38-18	n/a	38.00	70	3	90	18.00	70	-18	240	0.013	à distance	R452a	2140	n/a
BFT38	17/176	n/a	n/a	n/a	n/a	38.00	70	-18	240	0.078	logé	R452a	2140	1.80
BFT38	n/a	n/a	n/a	n/a	n/a	38.00	70	-18	240	0.011	à distance	R452a	2140	n/a
BCT52-26	17/173	52.00	70	3	90	26.00	70	-18	240	0.046	logé	R452a	2140	1.80
BCT52-26	n/a	52.00	70	3	90	26.00	70	-18	240	0.010	à distance	R452a	2140	n/a
BFT52	17/177	n/a	n/a	n/a	n/a	52.00	70	-18	240	0.073	logé	R452a	2140	3.50
BFT52	n/a	n/a	n/a	n/a	n/a	52.00	70	-18	240	0.010	à distance	R452a	2140	n/a



Belangrijk aandachtspunt voor de installateur:

Indien u niet de gebruiker bent, stuur dit document dan naar hem door, aangezien het belangrijke richtlijnen bevat aangaande de werking, belading, schoonmaken en algemeen onderhoud en het als naslagwerk dient te worden bewaard.

Algemene elektrische veiligheid

Deze apparatuur moet worden aangesloten op een elektrische voeding die wordt beschermd door een aardlekschakelaar (RCD). Dit kan een contactdoos zijn die beschermd is met een reststroomonderbreker (RCCB), of via een reststroomonderbreker met ingebouwde overstroombeveiliging (RCBO).

Als de zekering moet worden vervangen, moet de waarde van de vervangende zekering overeenkomen met de waarde die vermeld staat op het etiket met het serienummer van het apparaat.

Verwijderingsvoorschriften

Alle koelkasten bevatten onderdelen die, indien niet op de juiste wijze verwijderd, gevaar voor het milieu kunnen opleveren. Alle oude koelkasten moeten volgens de plaatselijk geldende wet- en regelgeving worden verwijderd door afvalverwerkers die volgens de eisen zijn geregistreerd en over de benodigde licenties beschikken.

Vorbereiden voor gebruik

Na het uitpakken, de kast reinigen en 2 uur laten staan voor ze aan te zetten (reinigingsinstructies voorzien in deze handleiding). Let erop dat de kast geplaatst wordt waar koude- of warmtebronnen de prestaties niet kunnen beïnvloeden. Zorg ervoor dat er een minimale vrije ruimte van 150mm rond de kast beschikbaar is voor ventilatie en effectieve werking. Er is geen minimale vrije ruimte voor boven de kasten. Sluit het apparaat aan door de stekker in een geschikt stopcontact te steken en schakel de stroom aan. Let op: hoewel de meeste modellen een stroomvoorziening van 13 amp nodig hebben, is voor de BFT38 en BCT52-26 een stroomvoorziening van 16 amp vereist. De BFT52 is het enige model met een 3-fasige voeding.

Nooit het apparaat aansluiten of uitschakelen met natte handen.

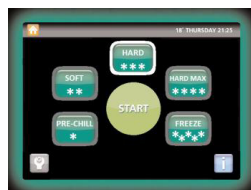
Initialisatiescherm

Nadat de stroom voor het apparaat is ingeschakeld, zal het display het initialisatiescherm tonen. Dit zal slechts enkele minuten getoond worden met de mededeling 'Opstarten' en met onderaan het scherm de weergave van de softwareversie. Als de controller de initialisatie heeft voltooid, zal het scherm terugkeren naar het 'Beginscherm'.



Beginscherm

Dit wordt getoond na de initialisatie en wanneer er geen programma's actief zijn. Vanaf dit scherm kan een cyclus worden opgestart. Selecteer het cyclustype door op de desbetreffende cyclusknop te drukken en druk daarna op 'Start'. Dit scherm toont ook de datum, de tijd en huidige luchttemperatuur en geeft toegang tot de 'Instellingen Beginscherm' en de 'Informatie' functie.



Pictogrammen Aanraakscherm



(Sommige symbolen en toetsen zijn alleen zichtbaar tijdens het aanpassen, of tijdens activering door parameters, of door kiezen van bedrijf/handmatig).



Knoppen & Pictogrammen



Beginmenu – Wanneer u dit selecteert op een scherm, gaat u terug naar het beginscherm



Terug - Wanneer u hierop drukt, gaat u terug naar het vorige scherm



Instellingen– Dit brengt u naar het 'Instellingenmenu' waar wijzigingen kunnen aangebracht worden aan de taal, datum, tijd, enz.



Informatie – Wanneer u hierop drukt, krijgt u een samenvatting van wat er momenteel gebeurt met het apparaat

Signaal schermterugkoppeling

Wanneer u een pictogram of knop selecteert op het scherm zal een enkele biepton hoorbaar zijn die de gevraagde actie bevestigt.

Kleurcode kadersignaal

Deze vier verschillende schermkader kleursignalen staan voor het volgende:



Service - of onderhoudsmodus. Gebruikersaanpassing wordt uitgevoerd.



Controller niet in werking of in stand-by. Geen actie benodigd door gebruiker



Proces- of systeemprobleem. Geen actie benodigd door gebruiker

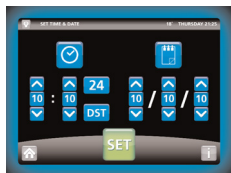


Koelcyclus wordt uitgevoerd. Geen actie benodigd door gebruiker

Gebruikersinstellingen



Er is toegang mogelijk tot de volgende drie schermopties door te starten vanuit het 'Beginscherm' en vervolgens de 'Instellingen Beginscherm te kiezen door het 'Instellingenpictogram' te gebruiken. Vanaf hier kunt u dan het vereiste menu kiezen:



Instelling tijd/datum

Om de tijd of datum te wijzigen, selecteer de menuoptie 'Tijd en datum' die een nieuw scherm opent. Vanaf hier, door de pijltjes omhoog en omlaag te gebruiken, kunt u niet enkel de tijd en datum bewerken, maar ook het formaat deze getoond worden. Zodra u klaar bent met het wijzigen van de instellingen, druk op de instellingenknop om de wijzigingen op te slaan. Als die niet wordt ingedrukt, worden er geen wijzigingen opgeslagen.

Talen (Alleen waar beschikbaar)

Selecteer het talenmenu en daarna de vlag van de taal waarin u wenst dat de controller alle verdere tekst zal weergeven. Als u geen specifieke taal instelt binnen de 20 seconden, zal de controller terugkeren naar het beginmenu zonder een wijziging aan te brengen. Opnieuw moet 'Instellen' worden ingedrukt om eventuele wijzigingen te bewaren.

Handmatig Ontdooien

Kies 'Ontdooien' op de menupagina. Hiermee start u een handmatige ontdooiing en het ontdooischerm wordt getoond waar de tijd wordt afgeteld tot het einde van de cyclus aan de hand van voortgangblokjes. Deze kleuren langzaam in om de vooruitgang van de cyclus te tonen.



Stopzetten cycli of Geluidsalarmen uitzetten.

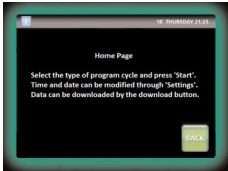


Om een cyclus te beëindigen, druk op de 'Stop'knop die getoond wordt op het scherm en houd deze ingedrukt totdat de drie voortgangsblokjes rood gekleurd zijn. Bij het loslaten van de knop zal de cyclus gestopt zijn en keert het scherm terug naar het beginscherm.

Zet op dezelfde manier een geluidsalarm stop, druk op de 'Dempen' knop en het geluidsalarm zal stilvallen. Zolang het alarm niet schadelijk is voor de cyclus zal het proces verdergaan, maar een rode alarmbel zal knippen naast het beginmenupictogram totdat het bevestigd wordt. Door op dit alarmbelpictogram te drukken zal de controller navigeren naar het menu alarmhistorie, en tonen welk alarm werd uitgezet en wanneer. Deze waarschuwing wordt in de alarmhistorie opgenomen

als het geen verdere aandacht nodig heeft of in de actieve lijst als het apparaat een technicus vereist. Beide alarmen blijven in de historie bewaard totdat een technicus ze verwijderd. Druk op het pictogram Beginmenu om terug te keren naar het cyclusscherm.

Informatieschermen



Op elk scherm ziet u . Als u dit indrukt, kunt u een korte beschrijving krijgen van wat de functie die u momenteel bekijkt, doet.

Om deze informatieschermen te verlaten, druk of laat 20 seconden staan. Tijdens een koelcyclus variëren de informatieschermen enigszins omdat zij ook de actuele werkingsstatussen, sondestatus en temperaturen tonen, en ook de digitale invoergegevens.

Zwenkwielen/poten

Alle stekkerklare modellen (niet inrijdbaar) zijn standaard uitgerust met zwenkwielen. Zorg er tijdens de installatie voor dat het apparaat waterpas staat, omdat de deur anders misschien niet goed sluit. Stel de zwenkwielen af door vulplaatjes aan te brengen onder het juiste wielte en de bodem van het apparaat. Als alternatief kunnen op alle kastmodellen verstelbare poten worden gemonteerd.

Roosters, bakken en geleiders

Roosters of bakken worden bij geen enkel apparaat meegeleverd, maar kunnen afzonderlijk aangekocht worden. Geleiders zijn standaard gemonteerd in alle stekkerklare kasten.

Laden en luchtstroming

Verdeel het gewicht gelijkmatig over de roosters en bakken en zorg ervoor dat er niet meer dan de totale gewichtscapaciteit voor het bedoelde modelformaat gelijkmatig verdeeld wordt over het apparaat. Let erop dat de lucht vrij kan circuleren langs/door het opgeslagen product.

Basisprincipes van Snelkoeling

Verschillende soorten voedsel geven warmte af in verschillende mate en daardoor zijn er bepaalde factoren waarmee rekening gehouden moet worden bij het bepalen van de koel- of invreestijd, en welke programma's gebruikt dienen te worden. Een braadstuk van 10kg heeft niet dezelfde koelvereisten als 10kg aan patisserieproducten.

- > De dichtheid, de hoeveelheid water en hoeveelheid vet hebben allemaal invloed op de tijd die nodig is om de temperatuur te bereiken.
- > Er moet rekening gehouden worden met de delicaatheid van de voedselstructuur en -oppervlak bij het selecteren van het vereiste programma.
- > Het geladen gewicht en de dikte van het product mogen niet worden overschreden. Foster beveelt een maximale lading aan van 3,75 kg per gastronorm 1/1 bak.
- > Grote stukken vlees zullen niet koelen binnen de standaardrichtlijnen. In dergelijk geval geven de richtlijnen de aanbeveling om het vlees ofwel in stukken te verdelen voor het koelen of het zo snel mogelijk te koelen.

- > Producten die warmer zijn dan de aanbevolen starttemperatuur zullen uiteraard meer tijd nodig hebben om af te koelen.
- > Het wordt aanbevolen het voedsel niet te bedekken of met een deksel af te schermen, omdat dit de benodigde tijd zal verlengen. Het gebruik van diepe bakken zal de koeltijd ook verlengen.
- > Het is belangrijk dat een goede luchtstroom langs het product gaat om een gelijkmatige en consistente koeling te vergemakkelijken.
- > Controleer het voedselproduct altijd voor en na de koeling met een handmatige temperatuursonde en registreer de temperaturen.
- > Doe niet teveel in de bakken (aanbevolen dikte is 25 mm) en verspreid het voedsel gelijkmatig.
- > Laat het voedsel even rusten na het koken - vooral vlees om de kwaliteit en de textuur van het eindproduct te verzekeren.
- > Overlaad de Snelkoeler niet want dit betekent dat de vereiste temperatuur niet op tijd zal bereikt worden.
- > Reinig en ontsmet de gemonteerde kerntemperatuursonde altijd voor gebruik.
- > Giet hete vloeistoffen in gastronom-bakken van hanteerbare grootte
- > Het voorkoelen van het apparaat wordt aanbevolen om de koeltijd te verbeteren.
- > Bij twijfel, gebruik de sonde om zeker te zijn dat veilige temperaturen worden bereikt.

Handleiding Blast Chillers

Voedseltype	Bevat	Snelkoelen Programma	Tijd om te Koelen (min)	Tijd om te Snelvriezen (min)
Vlees	Rundvlees, varkensvlees, lam, gevogelte & gehakt	Hard (Hard)	40 – 90	60 – 240
Vis	Gefrituurd, gepocheerd of gebakken – schelvis, schol, zalm, kabeljauwfilets enz.	Zacht (Soft)	30 – 90	60 – 240
Bereide schotels	Stoofpotten & -schotels, lasagna, risotto, shepherd's pie [gehakt met puree] enz.	Hard (Hard)	50 – 90	90 – 240
Groenten & peulvruchten	Gestoofde of geroosterde groenten, rijst & aardappelen enz.	Zacht (Soft)	30 – 90	60 – 240
Fruit	Gestoofd & gekookt fruit.	Zacht (Soft)	60 – 90	60 – 240
Bakkerijproducten	Cakes.	Hard (Hard)	30 – 90	70 – 240
Delikate bakkerijproducten	Patisserie.	Hard (Hard)	60 – 90	50 – 240
Desserts	Desserts op basis van fruit & flans op basis van eieren.	Zacht (Soft)	30 – 90	70 – 240
Andere desserts	Luchtige cakes & zachte desserts zoals cheesecake.	Hard (Hard)	30 – 90	70 – 240

(Opmerking: Alle vermelde tijden zijn indicatief, en zijn afhankelijk van de soort, de grootte en de hoeveelheid).



Schoonmaken en onderhoud

Belangrijk: Alvorens de kast schoon te maken, moet deze op stand-by worden gezet en moet de stroomtoevoer van het net worden uitgeschakeld. De stekker van de eenheid niet met natte handen in of uit het stopcontact halen. Uitsluitend wanneer het schoonmaken is afgerond en de kast droog is, mag de kast weer op het net worden aangesloten.

Draag altijd geschikte PBM (persoonlijke beschermingsmiddelen).

Regulier onderhoud:

- > Als en indien nodig, verwijder alle producten en roosters (opgepast voor koude en of scherpe onderdelen) uit het apparaat. Reinig de buiten- en binnenoppervlakken met een zacht vloeibaar reinigingsmiddel en volg hierbij altijd de richtlijnen op vermeld op de verpakking. Spoel de oppervlakken af met een doek bevochtigd met zuiver water. Gebruik nooit staalwol, schuurspunten of -poeder of sterk alkalische reinigingsmiddelen bijv. bleekmiddel, zuren en chloor omdat deze schade kunnen toebrengen. Droog het apparaat grondig vooraleer het opnieuw te gebruiken.
- > Maak de condensor minstens eenmaal per maand schoon (deze bevindt zich achter het motorcompartiment; opgepast voor hete en mogelijk scherpe onderdelen). Verwijder de bevestigingsschroef(f)(ven) van de kap van het apparaat die zich onder de voorkant van het motorcompartiment bevinden. Til vervolgens de kap op om toegang te krijgen tot de condensorspoel. Eenmaal de kap verwijderd is, mag het apparaat niet onbeheerd achterblijven. Gebruik een zachte borstel of stofzuiger om stof/vuil te verwijderen. Als er hardnekkige vetresten achterblijven op of in de condensor, bel uw leverancier om een volledig onderhoud uit te voeren (dit is gewoonlijk tegen betaling). Het niet opvolgen van het onderhoud van de condensor kan de garantie van de condensor ongeldig maken en een voortijdig falen van de motor/compressor veroorzaken. GEBRUIK GEEN staalborstel om de condensor te reinigen. Plaats alle verwijderde panelen terug na de reiniging.
- > Deurrubbers moeten op regelmatige basis worden gecontroleerd en vervangen bij beschadiging. Om deze te reinigen, wrijf met een warme vochtige doek met een beetje zeep, en vervolgens met een schone vochtige doek. Tenslotte grondig drogen voor de deur te sluiten.
- > Roosters, bakken en hun geleiders moeten verwijderd worden om ze te reinigen. De roosters en bakken kunnen veilig in de vaatwasser; de geleiders moeten echter gereinigd worden met warm zeepwater, daarna afgespoeld en gedroogd.

Probleemoplosser

- > **Verdampingsbak loopt over** – Dit gebeurt gewoonlijk als de kast zeer lange tijd in gebruik is zonder in 'Bewaar' en of 'Ontdooi' modus te gaan. Als u de kast deze functies niet laat uitvoeren na elke koelcyclus, zal het verzamelde water niet verdampen en overlopen.
- > **Alarmen** - Elk alarm dat wordt getoond, verklaart zichzelf, maar door op het informatiepictogram te drukken, zullen verdere details over de oorzaak en de te ondernemen actie gegeven worden.

Vergewis u ervan, alvorens contact op te nemen met uw leverancier, dat:

- a. De stekker niet uit het stopcontact is geraakt en dat de hoofdstroomvoorziening aan staat; bijv.: is de controller verlicht?
- b. U controleert of de kast niet in stand-by staat
- c. De zekering voor de kast nog intact is
- d. De kast correct staat opgesteld – dat bronnen van koude of warme lucht de werking niet nadelig beïnvloeden
- e. De condensor vrij is en niet vuil
- f. De producten op correcte wijze in de eenheid zijn geplaatst
- g. Ontdooien niet bezig of nodig is

Als de oorzaak van de storing niet duidelijk is, schakelt u de stroomtoevoer naar de unit uit en neemt u contact op met uw leverancier. Als u een servicemonteur nodig hebt, moet u het model en serienummer (bestaande uit 9 cijfers) vermelden. Dit kunt u vinden aan de binnenkant van de unit op een zilveren label.

Model (50Hz)	Type Nummer	Standaard Temperatuur Cyclius (Inkoelen)					Standaard Temperatuur Cyclius (Invriezen)					Soort Koelmedium	Naam Koelmedium	G.W.P	Vulling Koelmedium	
		Volledige Belading	Begin Temperatuur	Eind Temperatuur	Cyclius Tijd	Energie Verbruik	Volledige Belading	Begin Temperatuur	Eind Temperatuur	Cyclius Tijd	Energie Verbruik					
		Kg	°C	°C	minuten	KWh/ Kg	Kg	°C	°C	minuten	KWh/ Kg				Kg	
BCT15-7	17/170	15.00	70	3	90	0.024	7.00	70	-18	240	0.051	Stekkerklaar	R290	3	0.11	n.v.t.
BCT15-7	n/a	15.00	70	3	90	0.013	7.00	70	-18	240	0.029	Separaat	R452a	2140	n.v.t.	n.v.t.
BFT15	17/174	n/a	n/a	n/a	n/a	n/a	15.00	70	-18	240	0.042	Stekkerklaar	R290	3	0.12	0.12
BFT15	n/a	n/a	n/a	n/a	n/a	n/a	15.00	70	-18	240	0.020	Separaat	R452a	2140	n.v.t.	n.v.t.
BCT22-12	17/171	22.00	70	3	90	0.022	12.00	70	-18	240	0.049	Stekkerklaar	R290	3	0.12	0.12
BCT22-12	n/a	22.00	70	3	90	0.008	12.00	70	-18	240	0.020	Separaat	R452a	2140	n/a	n/a

BFT22	17/175	n.v.t.	n.v.t.	n.v.t.	n.v.t.	n.v.t.	22.00	70	-18	240	0.078	Stekkerklaar	R452a	3922	1.40
BFT22	n.v.t.	n.v.t.	n.v.t.	n.v.t.	n.v.t.	n.v.t.	22.00	70	-18	240	0.012	Separaat	R452a	3922	n.v.t.
BCT38-18	17/172	38.00	n.v.t.	70	3	90	0.029	70	-18	240	0.073	Stekkerklaar	R290	3	2x0.14
BCT38-18	n.v.t.	38.00	n.v.t.	70	3	90	0.010	70	-18	240	0.013	Separaat	R452a	2140	n.v.t.
BFT38	17/176	n.v.t.	n.v.t.	n.v.t.	n.v.t.	n.v.t.	38.00	70	-18	240	0.078	Stekkerklaar	R452a	2140	1.80
BFT38	n.v.t.	n.v.t.	n.v.t.	n.v.t.	n.v.t.	n.v.t.	38.00	70	-18	240	0.011	Separaat	R452a	2140	n.v.t.
BCT52-26	17/173	52.00	n.v.t.	70	3	90	0.023	70	-18	240	0.046	Stekkerklaar	R452a	2140	1.80
BCT52-26	n.v.t.	52.00	n.v.t.	70	3	90	0.008	70	-18	240	0.010	Separaat	R452a	2140	n.v.t.
BFT52	17/177	n.v.t.	n.v.t.	n.v.t.	n.v.t.	n.v.t.	52.00	70	-18	240	0.073	Stekkerklaar	R452a	2140	3.50
BFT52	n.v.t.	n.v.t.	n.v.t.	n.v.t.	n.v.t.	n.v.t.	52.00	70	-18	240	0.010	Separaat	R452a	2140	n.v.t.

Wichtiger Hinweis für die Installation :

Wenn Sie nicht der Nutzer des Geräts sind, geben Sie diese Bedienungsanleitung bitte an diesen weiter, da sie wichtige Hinweise über Betrieb, Verwendung, Reinigung und allgemeine Wartung des Gerätes enthält und für Referenzzwecke aufbewahrt werden sollte.

Allgemeine Elektrische Sicherheit

Dieses Gerät muss über eine Fehlerstromschutzvorrichtung (Residual Current Device, RCD) mit der Stromversorgung verbunden werden. Beispiele hierfür sind Steckdosen mit FI-Schutzschalter (RCCB) oder FI/LS-Schutzschalter (RCBO). Falls ein Austausch der Sicherung erforderlich ist, muss die Ersatzsicherung den Angaben auf dem Seriennummernschild für das Gerät entsprechen.

Entsorgungsvorschriften

Alle Kühlschränke enthalten Teile, die bei unsachgemäßer Entsorgung eine Gefahr für die Umwelt darstellen können. Alle ausgedienten Kühlschränke müssen daher von ordnungsgemäß registrierten und lizenzierten Abfallentsorgungsbetrieben und gemäß den Gesetzen und Vorschriften des jeweiligen Landes entsorgt werden.

Inbetriebnahme und Betrieb

Nach dem Auspacken reinigen Sie den Schrank und lassen Sie ihn 2 Stunden stehen, **bevor Sie ihn einschalten (Reinigungsanweisungen finden Sie in dieser Anleitung)**. Stellen Sie sicher, dass sich der Schrank an einem Platz befindet, an dem er weder heißer noch kalter Luft ausgesetzt ist, die die Leistung beeinträchtigen könnte. Stellen Sie für die Luftzirkulierung und der ordnungsgemäßen Funktion des Schrankes sicher, dass ein Mindestabstand von 150 mm um den Schrank eingehalten wird. Es besteht kein Mindestabstand bei der Höhe des Schrankes. Schließen Sie den Schrank an eine geeignete Stromversorgung an und schalten Sie das Gerät ein. Bitte beachten Sie, dass die meisten Modelle eine 13-Ampere-Versorgung verwenden; die Modelle BFT38 und BCT52-26 jedoch 16 Ampere. Das Modell BFT52 ist das einzige Modell mit einer 3-phasigen Stromversorgung.

Schließen Sie das Gerät **nicht** an oder ab, wenn Ihre Hände nass sind.

Initialisierungsbildschirm

Nachdem eine Stromversorgung mit dem Gerät besteht, zeigt das Kontrolldisplay den Initialisierungsbildschirm an. Dieser wird nur für wenige Minuten zu sehen sein und zeigt sowohl „Booting“ und anschließend die Software-Version am Bildschirmboden an. Wenn die Initialisierung abgeschlossen ist, wird der Bildschirm zum Startbildschirm.



Startbildschirm

Dieser Bildschirm erscheint nach der Initialisierung und wenn keine Programme ausgeübt werden. Von diesem Bildschirm kann ein Zyklus erstellt werden. Wählen Sie den Zyklustyp aus, indem Sie auf den gewünschten Zyklusknopf und anschließend auf „Start“ drücken. Dieser Bildschirm zeigt auch das Datum, die Zeit und die derzeitige Temperatur an und gibt des Weiteren Zugang zu der Funktion „Einstellungen Startseite“ und „Informationen“.



Bedienfeld Symbole



(Manche Symbole oder Tasten sind nur während der Einstellung sichtbar, wenn Sie von Parametern oder durch den Betrieb/manuelle Auswahl aktiviert werden).

Knöpfe & Symbole



Home – Durch drücken der Taste werden Sie auf die Startseite zurück geführt.



Zurück (Back) – Durch drücken der Taste werden Sie auf den vorherigen Bildschirm zurück geführt



Einstellung (Settings) – Durch drücken der Taste werden Sie in das „Einstellungsmenü“ geführt, in dem Sie die Sprache, Datum, Zeit etc. ändern können



Information – Durch drücken der Taste bekommen Sie eine Übersicht über das, was derzeit mit dem Gerät passiert

Rückmeldesignal des Bildschirms

Wenn ein Symbol oder eine Taste auf dem Bildschirm ausgewählt wurde, ertönt ein Piepston zur Bestätigung der ausgewählten Funktion.

Bildschirmumgebende Farbsignale

Diese vier verschiedenen bildschirmumgebenden Farbsignale repräsentieren folgendes:



Service- oder
Wartungsmodus.
Benutzer Modifizierung
im Gang..



Kontrolle arbeitet
nicht oder im
Standby. Eingreifen
des Benutzers nicht
erforderlich



Prozess- oder
Systemfehler. Eingreifen
des Benutzers
erforderlich.



Kühlzyklus im
Gang. Eingreifen
des Benutzers nicht
erforderlich



Benutzereinstellung

Die drei folgenden Bildschirmoptionen können alle von der „Startseite“ ausgewählt werden, indem man „Einstellung Symbol“, „Einstellung Startseite“ auswählt. Von dort können Sie das gewünschte Menü auswählen:



Änderungen verworfen.



Einstellung der Zeit/Datum

To amend the time or date, select the 'Time and Date' menu Um die Uhrzeit oder das Datum einzustellen, wählen Sie den Menüpunkt „Zeit und Datum“ (Time and Date) aus, welches einen neuen Bildschirm öffnet. Durch den nach oben und nach unten Pfeil können Sie hier nicht nur die Zeit und das Datum ändern, sondern auch das Format in dem diese dargestellt werden. Sobald Sie mit den Änderungen der Einstellungen abgeschlossen haben, drücken Sie den Set-Knopf, um die Änderungen zu speichern. Wenn der Knopf nicht gedrückt wird, werden die

Sprachen (nur wenn verfügbar)

Wählen Sie das Sprachmenü aus und anschließend die Flagge der Sprache, in der der Kontrollbildschirm alle zukünftigen Texte darstellen soll. Wenn Sie keine Sprache innerhalb von 20 Sekunden auswählen, wird Sie der Kontrollbildschirm zurück zum Startbildschirm führen, ohne Änderungen vorzunehmen. Drücken Sie Set, damit die Änderungen gespeichert werden.

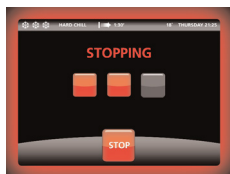


Manuelles Auftauen

Wählen Sie „Auftauen“ (Defrost) aus dem Hauptmenü aus. Das leitet den manuellen Auftauvorgang ein und der Bildschirm zeigt einen Countdown anhand von Fortschrittsbalken an, bis der Zyklus zuende ist. Der Fortschrittsbalken füllt sich langsam mit Farbe, um den Zyklusfortschritt anzuzeigen.



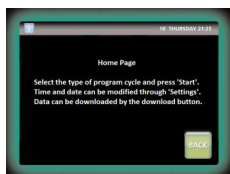
Abbrechen von Zyklen oder stummschalten von akustischen Alarmen





Um einen Zyklus abzubrechen drücken und halten Sie die „Stop“ Taste, die auf dem Bildschirm dargestellt wird, solange, bis sich die Fortschrittsbalken rot färben. Wenn Sie loslassen, stellen Sie fest, dass der Zyklus abgebrochen und der Bildschirm zurück zur Startseite gekehrt ist. Zum stummschalten eines akustischen Alarms verfahren Sie ähnlich, indem Sie die Stummschalttaste (Mute) drücken. Solange der Alarm nicht in Verbindung mit dem Zyklus steht, läuft der Prozess weiter und eine rote Alarmglocke wird auf der Startseite dargestellt, so lange, bis sie entdeckt wird. Indem Sie auf das Alarmglockensymbol drücken wird der Kontrollbildschirm Sie zum Menü für Alarmhistorien führen, das Ihnen zeigt, welcher Alarm wann stummgeschaltet wurde. Diese Warnung wird in der Alarmhistorie dargestellt, wenn sie keine Beachtung

bedarf oder in der aktiven Liste, falls das Gerät einen Monteur benötigt. Beide der Alarme bleiben in der Historie, solange, bis ein Monteur sie löscht. Drücken Sie die Hometaste, um zurück zum Zyklusbildschirm zu gelangen.

Informationsbildschirm



Sie werden dieses Symbol auf jedem Bildschirm sehen . Wenn Sie dieses drücken, wird es Ihnen eine kurze Beschreibung von dem geben, was die Funktion, die Sie sich derzeit angucken, macht

Um diesen Informationsbildschirm zu verlassen, klicken Sie auf  oder warten Sie für 20 Sekunden. Informationsbildschirme, die sich im Kühlzyklus befinden, sind etwas anders als andere, da sie auch den derzeitigen Übertragungszustand, Fühlerstatus und Temperaturen und auch die digitalen Eingangsinformationen anzeigen.

Rollen/ Stellfüße

Alle Modelle sind standardmäßig mit Schwenkrollen ausgestattet. Stellen Sie beim Aufstellen sicher, dass das Gerät ebenerdig ist, ansonsten schließt die Tür womöglich nicht ordnungsgemäß. Stellen Sie die Höhe der Rollen so ein, indem Sie Distanzstücke unter die jeweiligen Rollen und der Basis des Geräts legen. Als alternative können höhenverstellbare Füße an allen Schrankmodellen befestigt werden.

Roste, GN-Behälter, GN-Bleche

GN-Behälter und Roste sind nicht im Lieferumfang enthalten, können aber separat nachgekauft werden. Vorgeformte Stelleisten mit Auflageschienen in U-Form werden serienmäßig bei allen Schränken geliefert.

Befüllung und Luftzirkulierung

Gleichmäßiges Verteilen in GN-Behältern oder auf Rosten stellt sicher, dass das Gesamtgewicht, das das Modell vertragen kann, gleichmäßig verteilt ist. Stellen Sie sicher, dass die Luft um die Produkte strömen kann.

Standardliste zur Beachtung beim Schockkühlen und Schockfrostern

Unterschiedliche Nahrungsmittel speichern die Wärme unterschiedlich lange. Es gibt daher wesentliche Faktoren, die beachtet werden müssen, wenn die Dauer beim Schockkühlen oder Schockfrostern berechnet und welches Programm benutzt werden soll. Ein 10 kg Braten wird nicht die gleichen Voraussetzungen haben, wie 10 kg Patisseriegebäck.

- > Dichte, Wassergehalt und Fettgehalt bestimmen die Zeit, die es braucht eine Temperatur zu erreichen
- > Die Feinheit der Nahrungsstruktur und Oberfläche muss beachtet werden, wenn das Programm ausgewählt wird
- > Gewicht und die Dicke des Produkts sollte nicht ausgereizt werden. Foster empfiehlt eine maximale Beladung von 3,75 kg pro Gastronorm 1/1 Behälter bzw. Blech.



- > Große Braten kühlen oder einfrieren geht nicht innerhalb den Standardrichtlinien. In diesem Fall empfiehlt es sich, den Braten vorher zu portionieren oder die höchste Schockkühlstufe zu wählen.
- > Produkte die heißer sind als die empfohlene Ausgangstemperatur, benötigen mehr Zeit.
- > Es wird empfohlen, die Nahrungsmittel nicht abzudecken oder zu verpacken, da dies die Zeit verlängern wird. Durch das Benutzen von Boxen wird die Zeit ebenfalls verlängert.
- > Es ist notwendig, dass eine gute Luftzirkulation das Produkt umgibt, um ein gleichmäßiges Schockkühlen oder -frostern zu ermöglichen. Folien sollten möglichst nicht benutzt werden um Nahrungsmittel abzudecken.
- > Kontrollieren Sie die Nahrungsmittel immer vorher und nachher mit einem Kerntemperaturfühler.
- > Überfüllen Sie die Behälter oder Bleche nicht (Empfohlene Tiefe beträgt 25 mm) und verteilen Sie die Nahrungsmittel gleichmäßig.
- > Lassen Sie die Nahrungsmittel nach dem Kochen stehen – insbesondere Fleisch, um die Qualität und Textur des Endproduktes zu gewährleisten. Richtlinien empfehlen die Nahrungsmittel nach dem Kochen für 30 Minuten ruhen und abkühlen zu lassen, bevor es schockgekühlt oder -gefroren wird.
- > Überfüllen Sie das Gerät nicht, da dadurch nicht die notwendige Temperatur erreicht wird.
- > Reinigen und desinfizieren Sie die GN-Behälter oder GN-Bleche bevor Sie sie benutzen.
- > Gießen Sie heiße Flüssigkeiten in geeignete Gastronormbehälter.
- > Das Vorkühlen des Geräts wird empfohlen, da sich dadurch die Zykluszeit verringert.
- > Im Zweifel benutzen Sie den Kerntemperaturfühler, um sicherzustellen das die geeignete Temperatur erreicht ist.

Anleitung zum Schockkühlen

Nahrungsmittel	Beinhaltet	Schockfrierprogramm	Einfrierzeit (Min.)	Zeit zum Schockfrieren (Min.)
Fleisch	Rind, Schwein, Lamm, Geflügel & Hackfleisch	Hart(Hard)	40 - 90	60 – 240
Fisch	Frittiert, pochiert oder gebacken – Schellfisch, Scholle, Lachs, Kabeljauflets etc.	Weich (Soft)	30 – 90	60 – 240
Vorgefertigte Gerichte	Eintöpfe & Aufläufe, Lasagne, Risotto, Shepherds Pie etc.	Hart (Hard)	50 – 90	90 – 240
Gemüse & Hülsenfrüchte	Gedünstetes oder gebratenes Gemüse, Reis & Kartoffeln etc.	Weich (Soft)	30 – 90	60 – 240
Obst	Gedünstetes oder gebratenes Obst	Weich (Soft)	60 – 90	60 – 240
Backwaren	Kuchen	Hart (Hard)	30 – 90	70 – 240
Feine Backwaren	Pasteten	Hart (Hard)	60 – 90	50 – 240

Nahrungsmittel	Beinhaltet	Schockfrierprogramm	Einfrierzeit (Min.)	Zeit zum Schockfrieren (Min.)
Nachspeisen	Fruchtbasierende Nachspeisen & eibasierende Torten	Weich (Soft)	30 – 90	70 – 240
Andere Nachspeisen	Puddings & dichte Nachspeisen wie Käsekuchen	Hart (Hard)	30 - 90	70 - 240

(Hinweis: Alle gelisteten Zeiten sollten als annähernden Wert verstanden werden. Sie hängen vom Typ, Gewicht und von der Anzahl ab).

Reinigung und Wartung

Wichtig: Vor der Reinigung sollte das Gerät in den Standby-Modus gebracht werden und die Stromversorgung sollte unterbrochen sein. Stecken bzw. ziehen Sie den Netzstecker nicht mit nassen Händen in die bzw. aus der Steckdose. Der Schrank sollte erst dann wieder an die Stromversorgung angeschlossen und eingeschaltet werden, wenn die Reinigung beendet ist.

Es sollte immer geeignete P.P.E (persönliche Schutzausrüstung) getragen werden.

Regelmäßige Wartung:

- > Wenn nötig entfernen Sie alle Produkte und die Behälter oder Bleche (seien Sie mit kalten oder scharfen Gegenständen vorsichtig) beim Gerät. Reinigen Sie äußere und innere Oberflächen mit sanften Reinigern und folgen Sie den Anweisungen auf der Packung. Wischen Sie die Oberflächen mit einem feuchten Lappen. Benutzen Sie niemals Stahlwolle, Scheuerpads, -sand oder hochalkalische Reinigungsprodukte z. B Bleichungsmittel, Säuren und Chlor, da diese die Oberflächen beschädigen können. Reinigen Sie das Gerät gründlich, bevor Sie es wieder verwenden.
- > Reinigen Sie den Kondensator mindestens einmal im Monat (er befindet sich hinter der Abdeckung, seien Sie mit heißen oder scharfen Gegenständen vorsichtig). Entfernen Sie die Abdeckung, die Sicherheitsschraube(n) sind unterhalb vor der Abdeckung positioniert. Heben Sie im Anschluss die Abdeckung hoch, um die Kondensatorwicklung zu erreichen.
- > Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, wenn die Abdeckung entfernt ist. Benutzen Sie eine sanfte Bürste oder einen Staubsauger, um Schmutz und Staub zu entfernen. Wenn schwer zu entfernende Schmiermittel auf oder im Kondensator sind, rufen Sie Ihren Hersteller an und lassen das Gerät überprüfen (dies wird normalerweise in Rechnung gestellt). Wenn der Kondensator nicht gewartet wird, kann dies zur Folge haben, dass die Garantie für den Kondensator erlischt und der Kompressor frühzeitig versagt. NUTZEN SIE KEINE Drahtbürste, um den Kondensator zu reinigen. Montieren Sie alle Teile nach der Reinigung zusammen.
- > Von einer Verwendung von UV-Licht oder Luft-Ionisierung wird abgeraten, weil diese Hilfsmittel suggerieren, dass eine regelmäßige Reinigung nicht notwendig ist. Dies ist aus mikrobakteriellen Gesichtspunkten äußerst bedenklich!
- > Türscharniere sollten regelmäßig gewartet und ersetzt werden, sollten sie beschädigt sein. Zum Reinigen benutzen Sie einen warmen, seifigen Lappen und anschließend einen sauberen Lappen. Lassen Sie das Scharnier im Anschluss trocknen, bevor Sie die Tür schließen.



- > Die komplette Inneneinrichtung sollte vor dem Reinigen entfernt werden. Dies ist problemlos ohne Werkzeuge zu bewerkstelligen. Reinigen Sie den Innenraum mit einer warmen Seifenlauge, ohne Scheuermittel oder aggressive Reiniger zu benutzen.

Fehlerbehebung

- > **Tauwasserschale läuft über** – Das passiert gewöhnlich, wenn der Schrank für eine ausgedehnte Zeit in Betrieb ist, ohne das er auf „Hold“ und/oder „Auftauen“ eingestellt wird. Wenn keines dieser beiden Modi nach dem Schockkühlen oder Schockfrostern ausgewählt wird, wird das gesammelte Wasser nicht schnell genug verdunstet und läuft dann über.
- > **Alarmer** – Jeder Alarm, der dargestellt wird, sollte selbsterklärend sein, wenn Sie jedoch auf das Informationssymbol klicken, bekommen Sie weitere Details zu den Gründen und den nötigen Schritten für den Alarm.

Bitte überprüfen Sie die folgenden Punkte, bevor Sie sich an Ihren Lieferanten wenden:

- a. Befindet sich der Stecker in der Steckdose und ist die Stromversorgung eingeschaltet, d.h. leuchtet die Kontrollleuchte?
- b. Befindet sich das Gerät im Standby-Modus?
- c. Ist die Sicherung für den Schrank in Ordnung?
- d. Ist der Schrank ordnungsgemäß aufgestellt - wird seine Leistung nicht durch Kalt- oder Warmluftströme beeinträchtigt?
- e. Ist der Kondensator blockiert oder verschmutzt?
- f. Sind die Lebensmittel richtig im Schrank eingeräumt?
- g. Taut das Gerät nicht gerade ab oder ist ein Abtauen erforderlich?

Wenn der Grund für die Fehlfunktion nicht zu ermitteln ist, trennen Sie die Stromversorgung von der Einheit und wenden Sie sich an den Händler bzw. Hersteller. Wenn Sie einen Service-Call anfordern, geben Sie bitte das Modell und die Seriennummer an. Sie finden diese 9-stellige Nummer auf dem silberfarbigen Etikett an der Innenseite der Einheit.

Modell (50Hz)	Artikelnummer	Standard Temperaturzyklus (kühlen)					Standard Temperaturzyklus (tiefkühlen)					Typ Kältemittel	Name Kältemittel	Treibhauspotenzial	Füllmenge Kältemittel	
		Kapazität bei voller Beladung	Starttemperatur	Endtemperatur	Zyklusdauer	Energieverbrauch	Kapazität bei voller Beladung	Starttemperatur	Endtemperatur	Zyklusdauer	Energieverbrauch					
BCT15-7	17/171	22.00	70	3	90	0.022	12.00	70	-18	240	0.049	Steckerfertig	R290	3	0.45	0.11
BCT15-7	nicht erhältlich	15.00	70	3	90	0.013	7.00	70	-18	240	0.029	ohne Kälteaggregat (Zentralkühlung)	R452a	2140	0.45	nicht erhältlich
BFT15	17/174	nicht erhältlich	nicht erhältlich	nicht erhältlich	nicht erhältlich	nicht erhältlich	15.00	nicht erhältlich	-18	240	0.042	Steckerfertig	R290	3	0.45	0.11
BFT15	nicht erhältlich	nicht erhältlich	nicht erhältlich	nicht erhältlich	nicht erhältlich	nicht erhältlich	15.00	nicht erhältlich	-18	240	0.020	ohne Kälteaggregat (Zentralkühlung)	R452a	2140	0.45	nicht erhältlich
BCT22-12	17/171	22.00	70	3	90	0.022	12.00	70	-18	240	0.049	Steckerfertig	R290	3	0.45	0.11

BCT22-12	nicht erhältlich	22.00	70	nicht erhältlich	3	nicht erhältlich	90	nicht erhältlich	0.008	12.00	70	-18	240	0.020	ohne Kälteaggregat (Zentralkühlung)	R452a	2140	1.80	nicht erhältlich
BFT22	17/175	nicht erhältlich	nicht erhältlich	nicht erhältlich	nicht erhältlich	nicht erhältlich	nicht erhältlich	nicht erhältlich	0.078	22.00	70	-18	240	0.078	Steckerfertig	R452a	2140	1.40	nicht erhältlich
BFT22	nicht erhältlich	nicht erhältlich	nicht erhältlich	nicht erhältlich	nicht erhältlich	nicht erhältlich	nicht erhältlich	nicht erhältlich	0.012	22.00	70	-18	240	0.012	ohne Kälteaggregat (Zentralkühlung)	R452a	2140	nicht erhältlich	nicht erhältlich
BCT38-18	17/172	38.00	70	nicht erhältlich	3	nicht erhältlich	90	nicht erhältlich	0.029	18.00	70	-18	240	0.073	Steckerfertig	R290	3	2x0,14	nicht erhältlich
BCT38-18	nicht erhältlich	38.00	70	nicht erhältlich	3	nicht erhältlich	90	nicht erhältlich	0.010	18.00	70	-18	240	0.013	ohne Kälteaggregat (Zentralkühlung)	R452a	2140	nicht erhältlich	nicht erhältlich
BFT38	17/176	nicht erhältlich	nicht erhältlich	nicht erhältlich	nicht erhältlich	nicht erhältlich	nicht erhältlich	nicht erhältlich	0.078	38.00	70	-18	240	0.078	Steckerfertig	R452a	2140	1.80	nicht erhältlich
BFT38	nicht erhältlich	nicht erhältlich	nicht erhältlich	nicht erhältlich	nicht erhältlich	nicht erhältlich	nicht erhältlich	nicht erhältlich	0.011	38.00	70	-18	240	0.011	ohne Kälteaggregat (Zentralkühlung)	R452a	2140	nicht erhältlich	nicht erhältlich
BCT52-26	17/173	52.00	70	nicht erhältlich	3	nicht erhältlich	90	nicht erhältlich	0.023	26.00	70	-18	240	0.046	Steckerfertig	R452a	2140	1.80	nicht erhältlich

BCT52-26	nicht erhältlich	52.00	nicht erhältlich	70	nicht erhältlich	3	90	0.008	26.00	70	-18	240	0.010	ohne Kälteaggregat (Zentralkühlung)	R452a	2140	3.50	nicht erhältlich
BFT52	17/177	nicht erhältlich	nicht erhältlich	nicht erhältlich	nicht erhältlich	nicht erhältlich	nicht erhältlich	nicht erhältlich	52.00	70	-18	240	0.073	Steckerfertig	R452a	2140		nicht erhältlich
BFT52	nicht erhältlich	nicht erhältlich	nicht erhältlich	nicht erhältlich	nicht erhältlich	nicht erhältlich	nicht erhältlich	nicht erhältlich	52.00	70	-18	240	0.010	ohne Kälteaggregat (Zentralkühlung)	R452a	2140		nicht erhältlich



Nota importante al instalador

Si no es el usuario, por favor entregue este documento ya que contiene importantes directrices sobre el funcionamiento, carga, limpieza y mantenimiento general y se debe mantener como referencia.

Seguridad eléctrica general

Foster Refrigerator recomienda que el frigorífico esté conectado eléctricamente a través de un dispositivo de toma de tierra, tal como un enchufe de tipo interruptor deferencial (ID), o a través de un disyuntor de corriente de tierra con un circuito de suministro de protección de sobrecarga (AD).

Requisitos de eliminación

Si no se desechan adecuadamente, todos los refrigeradores tienen componentes que pueden ser perjudiciales para el medio ambiente. Todos los refrigeradores viejos deben ser desechados de manera apropiada por contratistas de desechos registrados y con licencia, y de acuerdo con las leyes y reglamentos nacionales.

Puesta en marcha y funcionamiento

Tras el desembalaje, limpie el frigorífico y déjelo reposar durante 2 horas antes de encenderlo (se proporcionan instrucciones para la limpieza en este manual). Asegúrese de colocar el frigorífico en un lugar que no esté expuesto a corrientes de aire frío o caliente que puedan afectar al funcionamiento del mismo. Asegúrese de dejar al menos 150 mm de holgura detrás del frigorífico para que este pueda ventilarse y funcionar correctamente. No existe ninguna holgura recomendada por encima de la cubierta del frigorífico. Conecte la unidad a una toma de corriente y enciéndala. Tenga en cuenta que, aunque la mayoría de modelos tienen alimentación de 13 A, el BFT38 y el BCT52-26 requieren alimentación de 16 A. El modelo BFT52 es el único que requiere alimentación trifásica.

No enchufe o desenchufe la unidad con las manos mojadas.

Pantalla de inicialización

Después de encender la unidad, el controlador mostrará la pantalla de inicialización. Esta pantalla se mostrará solo durante unos minutos y mostrará el mensaje 'Inicializando' para indicar luego la versión del software en la parte inferior de la pantalla. Cuando el controlador haya completado la inicialización, se mostrará de nuevo la 'Pantalla de inicio'.



Pantalla de inicio

Esta pantalla se muestra tras la inicialización cuando no hay ningún programa en funcionamiento.

Desde esta página puede seleccionar un ciclo. Elija un ciclo presionando su botón correspondiente y luego presione el botón 'Comenzar' ('Start'). Esta pantalla también muestra la fecha, la hora y la temperatura actual del aire y permite acceder a la 'Página de configuración' y a la función 'Información'.



Iconos de la pantalla táctil



(Algunos iconos o interruptores sólo son visibles durante el ajuste, al activarse por parámetros o a través del funcionamiento/selección manual).



Botones e iconos



Inicio – Al seleccionar este botón en cualquier pantalla volverá a la pantalla de inicio



Atrás – Al presionar este botón volverá a la pantalla anterior



Configuración – Este icono le llevará al 'Menú de configuración' donde podrá cambiar el idioma, la fecha, la hora, etc.



Información – Presione este botón para obtener un resumen de lo que sucede en ese momento en la unidad

Señal de respuesta de la pantalla

Al seleccionar un icono o botón oír un pitido que confirma la acción elegida.

Código de colores de la señal luminosa

Los cuatro colores distintos de la señal luminosa de la pantalla significan lo siguiente:



Modo de servicio o mantenimiento. Modificación del usuario en progreso



Controlador inoperativo o en modo de espera. No se necesita la atención por parte del usuario.



Cuestión relativa al proceso o al sistema. Se necesita la intervención del usuario

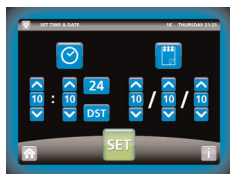


Ciclo de refrigeración en marcha. No se necesita la atención por parte del usuario.

Configuración del usuario



Puede acceder a las siguientes tres opciones de pantalla comenzando por la 'Página de inicio', presionando luego el 'Icono de configuración' y seleccionando la 'Página de inicio de configuración'. Una vez llegado a este punto, puede seleccionar cualquiera de los menús siguientes:



Configuración de la fecha y hora

Para modificar la hora o la fecha, seleccione la opción del menú 'Fecha y hora'. Se abrirá una nueva pantalla desde la que puede modificar la fecha y la hora, así como el formato en el que aparece, utilizando los botones de flecha arriba y abajo. Una vez modificada la configuración, presione el botón de establecimiento (Set) para guardar los cambios. Si no presiona este botón no se aplicarán los cambios.

Idiomas (solo disponible en algunas unidades)

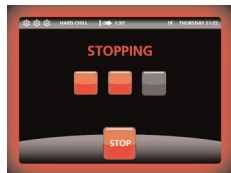
Seleccione el menú de idiomas y después la bandera correspondiente al idioma en el que desea que aparezca el texto en pantalla. De nuevo, pulse el botón de establecimiento (Set) para guardar los cambios.

Descongelación manual

Seleccione 'Descongelación' en la página del menú. Se iniciará la descongelación manual y la pantalla de descongelación mostrará el tiempo restante hasta la finalización del ciclo a través de unos cuadros de progresión que se colorearán a medida que avanza el ciclo.



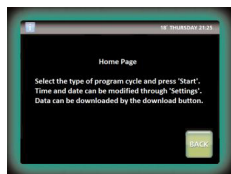
Parada de ciclos y silenciamiento de alarmas acústicas





Para detener un ciclo presione el botón de 'Parada' ('Stop') que aparece en pantalla hasta que los cuadros de progresión cambien a color rojo. Al soltar el botón se habrá detenido el ciclo y la pantalla volverá a la página de inicio. Del mismo modo, para detener una alarma acústica, presione el botón de silencio y la alarma se apagará. Siempre y cuando la alarma no perjudique al ciclo, el proceso continuará, si bien se activará una alarma roja situada al lado del icono de la página de inicio. Al pulsar el icono de esta alarma el controlador mostrará el historial de alarmas indicando qué alarmas fueron silenciadas y cuándo fueron silenciadas. Este aviso se mostrará en el historial de alarmas si no se requiere mayor atención o en la lista de alarmas activas si la unidad necesita la supervisión de un técnico. Ambos tipos de alarmas

permanecerán en el historial hasta que un técnico las elimine. Presione el icono de Inicio para volver a la pantalla del ciclo.

Pantallas de información



El siguiente icono aparece en todas las pantallas: . Cuando presione este icono obtendrá una descripción resumida de la actividad de la función que esté viendo en ese momento.

Para salir de la pantalla de información, presione el botón  o espere 20 segundos. Las pantallas de información que se muestran durante un ciclo de refrigeración difieren ligeramente, ya que también indican los estados de relé actuales, los estados de las sondas y la temperatura, así como información sobre la entrada digital.

Ruedas/Patas

Todos los modelos vienen equipados con ruedas giratorias de serie. Durante la instalación, asegúrese de que la unidad quede nivelada o puede que la puerta no se cierre correctamente. Ajuste los niveles de las ruedas insertando separadores debajo de la rueda correspondiente y la base de la unidad. De modo alternativo, pueden colocarse patas de regulación en todos los modelos de frigoríficos.

Estanterías, bandejas y soportes

Las bandejas y las estanterías no se suministran con ninguna unidad, pero se pueden adquirir por separado. En todos los armarios hay soportes de bandeja instalados de serie.

Carga y ventilación

Distribuya la carga equitativamente en las estanterías y las bandejas y asegúrese de no sobrepasar la capacidad de carga total indicada para el tamaño del modelo. Asegúrese de que el aire pueda circular correctamente entre de los productos almacenados.

Consejos básicos para la refrigeración

Cada tipo de comida pierde su calor a ritmos diferentes y, por lo tanto, existen ciertos factores que hay que tener en cuenta al decidir el tiempo de refrigeración o congelación, así como el programa que se va a utilizar. Una pieza de carne de 10 kg no tendrá las mismas necesidades de refrigeración que 10 kg de productos de repostería.

- > La densidad, el contenido de agua y el contenido de grasas afectan al tiempo requerido para alcanzar la temperatura deseada.
- > La delicadeza de la estructura y la superficie de los alimentos también debe tenerse en cuenta al seleccionar el programa.
- > No se debe exceder la capacidad de carga y el grosor del producto. Foster recomienda una carga máxima de 3,75 kg por cada contenedor gastronorm 1/1
- > Las piezas grandes de carne no se refrigerarán siguiendo las directrices generales. En este caso, se recomienda dividir la pieza de carne en porciones antes de su refrigeración o refrigerar el producto lo más rápido posible.
- > Los productos que excedan la temperatura inicial recomendada tardarán más tiempo en refrigerarse.



- > Se recomienda no tapar o cubrir los alimentos, ya que esto prolongará el tiempo necesario para la refrigeración.
- > Es esencial que exista una buena ventilación para facilitar una refrigeración uniforme y constante del producto. A ser posible, no se debe usar papel para recubrir los alimentos.
- > Examine siempre el producto antes y después de la refrigeración con una sonda de temperatura portátil y anote esta información.
- > No rebase la capacidad de los contenedores (fondo recomendado de 25 mm) y mantenga los alimentos bien distribuidos.
- > Deje reposar los alimentos después de haberlos cocinado (especialmente la carne, para garantizar la misma calidad y textura en el producto final). Las directrices recomendadas aconsejan que se deje reposar y enfriar la comida durante 30 minutos antes de proceder a la refrigeración.
- > No sobrecargue el refrigerador, ya que esto puede suponer que no se alcance la temperatura requerida a tiempo.
- > Limpie y esterilice la sonda instalada antes de su utilización.
- > Vierta los líquidos calientes en contenedores gastronorm de tamaño razonable.
- > Se recomienda enfriar previamente la unidad para mejorar el tiempo de refrigeración.
- > En caso de duda, utilice la sonda para asegurar que se alcancen las temperaturas correctas.

Guía para la refrigeración

Tipo de alimento	Alimentos comprendidos	Programa de refrig. rápida	Tiempo de refrigeración (min)	Tiempo de congelación rápida (min)
Carne	Tenera, cerdo, cordero, aves y carne picada	Fuerte (Hard)	40 – 90	60 – 240
Pescado	Frito, hervido o al horno:	Suave (Soft)	30 – 90	60 – 240
Platos preparados	filetes de abadejo, rodaballo, salmón, bacalao, etc.	Fuerte (Hard)	50 – 90	90 – 240
Verduras y legumbres	Estofados y guisos, lasaña, risotto, empanadas, etc.	Suave (Soft)	30 – 90	60 – 240
Fruta	Verduras hervidas o asadas, arroz y patatas, etc.	Suave (Soft)	60 – 90	60 – 240
Pastelería	Fruta asada y cocinada.	Fuerte (Hard)	30 – 90	70 – 240
Repostería	Tartas.	Fuerte (Hard)	60 – 90	50 – 240
Postres	Pasteles.	Suave (Soft)	30 – 90	70 – 240
Otros postres	Postres hechos con fruta y flanes de huevo.	Fuerte (Hard)	30 – 90	70 – 240



Tipo de alimento	Alimentos comprendidos	Programa de refrig. rápida	Tiempo de refrigeración (min)	Tiempo de congelación rápida (min)
Otros postres	Púdines y postres espesos como tarta de queso.	Fuerte (Hard)	30 – 90	70 – 240

(Nota: Todos los tiempos indicados deben servir únicamente de guía. El tiempo final dependerá del tipo de alimento, la cantidad y el tamaño).

Limpieza y mantenimiento

Importante: antes de limpiar la unidad se debe poner en modo de espera y luego debe desactivar la fuente de alimentación. Por favor, no conecte o desconecte la unidad con las manos mojadas. Sólo cuando la limpieza se haya completado y la unidad se seque, deberá volver a conectar la cabina a la red eléctrica.

En todo momento deben utilizarse equipos de protección personal.

Mantenimiento periódico:

- > Cuando sea necesario, retire todos los productos almacenados y las estanterías de la unidad (tenga cuidado con los componentes afilados o fríos). Limpie las superficies interiores y exteriores con detergente líquido suave y siga las instrucciones proporcionadas en todo momento. Aclare las superficies con un paño húmedo con agua limpia. No utilice nunca estropajos, estropajos de alambre o productos de limpieza con alto contenido alcalino como lejías, ácidos o cloros, ya que estos productos podrían dañar la unidad. Seque la unidad por completo antes de volver a usarla.
- > Limpie el condensador al menos una vez al mes (el condensador se encuentra localizado detrás de la cubierta de la unidad; tenga cuidado con los componentes, que pueden ser afilados o estar calientes). Retire los tornillos de seguridad de la cubierta de la unidad ubicados debajo de la parte delantera de la cubierta. Levante más tarde la cubierta para acceder a la bobina del condensador. Una vez retirada la cubierta, procure tener la unidad bajo supervisión. Utilice un cepillo suave o una aspiradora para retirar el polvo o la suciedad. Si hay en el condensador depósitos de grasa difíciles de eliminar, llame a su proveedor para llevar a cabo un servicio de limpieza completo (normalmente debe pagar por este servicio). Un cuidado incorrecto del condensador puede invalidar la garantía de la unidad de condensación y causar un fallo prematuro en el motor o compresor. NO utilice un cepillo de alambre para limpiar el condensador. Vuelva a colocar todos los paneles retirados anteriormente después de haber limpiado el condensador.
- > Debe examinar las juntas de la puerta regularmente y sustituirlas por otras nuevas si están dañadas. Para lavar las juntas, utilice un paño caliente con jabón seguido de un paño húmedo y limpio. Finalmente, seque con cuidado las juntas antes de cerrar la puerta.
- > Debe retirar las estanterías, las bandejas y sus soportes para proceder a su limpieza. Puede lavar las estanterías y las bandejas en el lavavajillas; sin embargo, deberá lavar los soportes con un paño caliente con jabón, aclararlos y secarlos.

Solución de problemas

- > Desbordamiento de la bandeja del evaporador: este problema sucede normalmente cuando el frigorífico ha estado funcionando durante un largo periodo de tiempo sin haber sido programado en modo de espera ('Hold') o en modo de descongelación ('Defrost'). Si el frigorífico no puede llevar a cabo estas funciones después de haber realizado cada uno de los ciclos de refrigeración significa que el agua acumulada no se dispersará y, por lo tanto, se producirá un desbordamiento como resultado.



- > Alarmas: Todas las alarmas mostradas deberían ser lo suficientemente explicativas. Sin embargo, puede obtener más información sobre las causas del problema y las acciones que hay que llevar a cabo presionando el icono de información.

Antes de llamar a su proveedor por favor, asegúrese de que:

- a. El enchufe no se ha salido de la toma de corriente y la red eléctrica está encendida; por ejemplo, ¿el controlador de sistema está iluminado?
- b. Verifique si la unidad está en modo de espera
- c. El fusible de la caja está intacto.
- d. La cabina está en la posición correcta - las fuentes de aire frío o caliente no están afectando al rendimiento
- e. El condensador no está ni bloqueado ni sucio
- f. Los productos se colocan en la unidad correctamente
- g. La descongelación no está en curso o es obligatoria

Si no puede identificarse la causa de la avería, desconecte la alimentación eléctrica de la unidad y póngase en contacto con el proveedor. Cuando solicite una visita de mantenimiento, indique el modelo y el número de serie (número de 9 dígitos) que encontrará en la etiqueta plateada del interior de la unidad.

Modelo (50Hz)	Código del dispositivo	Ciclo de temperatura estándar (Enfriamiento)					Ciclo de temperatura estándar (Congelación)					Tipo de re-frigerante	Nombre del refrigerante	G.W.P	Carga de refrigerante	
		Capacidad total de carga	Temperatura de comienzo	Temperatura de finalización	Tiempo del ciclo	Consumo energético	Full Load Capacity	Start Temp.	End Temp.	Cycle Time	Energy Consumption					
		Kg	°C	°C	mins.	kWh/ Kg	Kg	°C	°C	mins.	kWh/ Kg					Kg
BCT15-7	17/170	15.00	70	3	90	0.024	7.00	70	-18	240	0.051	Integral	R290	3	0.11	
BCT15-7	n/a	15.00	70	3	90	0.013	7.00	70	-18	240	0.029	Remoto	R452a	2140	n/d	
BFT15	17/174	n/a	n/a	n/a	n/a	n/a	15.00	70	-18	240	0.042	Integral	R290	3	0.11	
BFT15	n/a	n/a	n/a	n/a	n/a	n/a	15.00	70	-18	240	0.020	Remoto	R452a	2140	n/d	
BCT22-12	17/171	22.00	70	3	90	0.022	12.00	70	-18	240	0.049	Integral	R290	3	0.12	
BCT22-12	n/a	22.00	70	3	90	0.008	12.00	70	-18	240	0.020	Remoto	R452a	2140	n/d	

BFT22	17/175	n/d	n/d	n/d	n/d	22.00	70	-18	240	0.078	Integral	R452a	2140	1.40
BFT22	n/d	n/d	n/d	n/d	n/d	22.00	70	-18	240	0.012	Remoto	R452a	2140	n/d
BCT38-18	17/172	38.00	70	3	90	18.00	70	-18	240	0.078	Integral	R290	3	2x0,14
BCT38-18	n/d	38.00	70	3	90	18.00	70	-18	240	0.013	Remoto	R452a	2140	n/d
BFT38	17/176	n/d	n/d	n/d	n/d	38.00	70	-18	240	0.078	Integral	R452a	2140	1.80
BFT38	n/d	n/d	n/d	n/d	n/d	38.00	70	-18	240	0.011	Remoto	R452a	2140	n/d
BCT52-26	17/173	52.00	70	3	90	26.00	70	-18	240	0.046	Integral	R452a	2140	1.80
BCT52-26	n/d	52.00	70	3	90	26.00	70	-18	240	0.010	Remoto	R452a	2140	n/d
BFT52	17/177	n/d	n/d	n/d	n/d	52.00	70	-18	240	0.073	Integral	R452a	2140	3.50
BFT52	n/d	n/d	n/d	n/d	n/d	52.00	70	-18	240	0.010	Remoto	R452a	2140	n/d



>Page Left Blank Intentionally<



>Page Left Blank Intentionally<



FOSTER REFRIGERATOR (a division of ITW Ltd.)

Oldmedow Road, King's Lynn, Norfolk. PE30 4JU United Kingdom

GB DECLARATION OF CONFORMITY
D ÜBEREINSTIMMUNGSERKLÄRUNG
DK OVERENSSTEMMELSE - ERKLÆRING
E DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD
F DECLARATION DE CONFORMITE
FIN VAATIMUSTENMUKAISUUSVAKUUTUS
GR ΔΗΛΩΣΗ ΙΠΟΔΙΑΓΡΑΦΗΣ
I DICHIARAZIONE DI CONFORMITA'
NL CONFORMITEIT'S VERKLARING
P DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE
PL DEKLARACJA ZGODNOŚCI CE
S GARANTI



GB We declare the following equipment:
D Man erklärt, daß folgendes Gerät mit den nachstehend aufgeführten Europäischen
DK Man erklærer, at det følgende apparatur:
E Se declara que el siguiente equipo:
F Nous déclarons que les appareils suivants:
FIN Täten vakuutamme, että seuraava laite:
GR Δηλώνεται ότι η παραβούσα συσκευή:
I Si dichiara che la seguente apparecchiatura:
NL De volgende machines:
P Se declara que a seguinte maquina:
PL Deklarujemy że następujące urządzenie:
S Härmad udertygas att följande apparatur:

Model / Range:
BLAST CHILLER AND FREEZER
BCT15-7, BCT22-12, BCT38-18, BCT52-26,
BFT15, BFT22, BFT38, BFT52

GB comply with the following European Directives:
D richtlinien übereinstimmt:
DK er I overensstemmelse med de følgende europæiske direktivers forskrifter:
E es en conformidad a cuanto establecen las siguientes Normas Europeas:
F sont conformes aux Directives Européennes:
FIN vastaa seuraavien Euroopan yhteisön direktiivien vaatimuksia:
GR τηρεί τις προδιαγραφές των εξής Ευρωπαϊκών Οδηγών:
I è conforme a quanto prescritto dalle seguenti Direttive Europee:
NL conform met de Europeese Wetgeving:
P è feita seguindo as prescrições das seguintes diretinas eu:
PL Spełnia wymogi następujących Dyrektyw Europejskich:
S ä normriktigt och utformad enligt följande Europeiska direktiv:

2006/42 EC (Machinery Directive)

2004/108 EC (EMC Directive)

REG.1935/2004 EC (Food Equipment Directive)

2006/95 EC (Low Voltage Directive)

97/23 EC (Pressure Equipment Directive)

GB and have been designed, realised and controlled according to the following regulations:
D das Gerät ist folgenden Normen gemäß entworfen, angefertigt und geprüft worden:
DK er blevet projekteret, realiseret og kontrolleret i følge neden for beskrevne normer:
E y estuvo proyectado, realizado y controlado según las siguientes normas:
F et ont été conçus, réalisés et contrôlés suivant les norms:
FIN ja että se on suunniteltu, valmistettu ja tarkistettu seuraavien säännösten mukaisesti:
GR και σχεδιασθηκε, κατασκευασθηκε και ελεγχθηκε:
I ed è stata progettata, realizzata e controllata secondo le seguenti norme:
NL die volgens de volgende normen warden gecontrueerd, uitgevoerd en gecontroleerd:
P e foi projectada, realizada e controlada Segundo as siguientes normas:
PL Oraz że została zaprojektowana, wyprodukowana I skontrolowana zgodnie z następującymi przepisami:
S projekerad, realiserad och kontrollerad enligt följande normregler:

UNI EN ISO 12100-1
(Design Safety Standard)

UNI EN ISO 12100-2
(Machinery Safety Standard)

UNI EN ISO 13857
(Safety Distance Standard)

UNI EN 378-1
(Refrigeration System / Test Standards)

CEI EN 60204-1
(Electrical Machinery Standard)

CEI EN 60335-1 / 2-89
(Electrical Appliance Standards)

CEI EN 61000-1 ... 4
(EMC Test Standards)

On behalf of Foster Refrigerator:

Frederic COVIN
Business Unit Manager

St Quentin, October 2015